



ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์  
เรื่อง แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป  
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑

โดยที่มาตรา ๗๔ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ได้บัญญัติให้มาตรฐานสินค้าเกษตรที่คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาอยู่ก่อนวันที่พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ใช้บังคับ ให้ถือว่าเป็นมาตรฐานทั่วไปตามพระราชบัญญัตินี้

คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในคราวประชุม ครั้งที่ ๑/๒๕๕๑ เมื่อวันที่ ๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๑ ได้มีมติเห็นชอบให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตรดังกล่าว ดังนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ ประกอบมาตรา ๗ (๒) และ (๓) แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป รวม ๑๒๔ รายการ โดยมีรายละเอียดตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ ดังต่อไปนี้

๑. แก้ไขชื่อจาก “มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ” เป็น “มาตรฐานสินค้าเกษตร”
๒. แก้ไขชื่อย่อจาก “มกอช.” เป็น “มกช.”

ประกาศ ณ วันที่ ๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๒

(นายธีระ วงศ์สมุทร)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สำเนาถูกต้อง

ศิริฉวี ๒.๑๕๒๖

(นางจิระพันธ์ ช.เจริญยิ่ง)

นักจัดการงานทั่วไป ระดับชำนาญการ



**มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ**

**มกอช. 9009-2549**

**THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD**

**TACFS 9009-2006**

**การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร**

**GOOD MANUFACTURING PRACTICE FOR**

**PIG ABATTOIR**

**สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ**

**กระทรวงเกษตรและสหกรณ์**

**ICS 65.040.20**

**ISBN 974-403-406-8**



**มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ**

**มกอช. 9009-2549**

**THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD**

**TACFS 9009-2006**

**การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร**

**GOOD MANUFACTURING PRACTICE FOR  
PIG ABATTOIR**

**สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ**

**กระทรวงเกษตรและสหกรณ์**

**ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200**

**โทรศัพท์ 0 2280 1600 [www.acfs.go.th](http://www.acfs.go.th)**

**ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 123 ตอนที่ 106 ง**

**วันที่ 12 ตุลาคม พุทธศักราช 2549**

**คณะอนุกรรมการเฉพาะกิจพิจารณาร่างมาตรฐานโรงฆ่าสุกร**

- |    |                                                                                                                    |                  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1. | อธิบดีกรมปศุสัตว์<br>(นายยุคล ลิ้มแหลมทอง)                                                                         | ประธานอนุกรรมการ |
| 2. | ผู้แทนกรมปศุสัตว์<br>(นายประกิจ จงวัฒนากุล<br>นายสมบัติ ศุภประภากร<br>นายพลกฤษณ์ อ้อยตา)                           | อนุกรรมการ       |
| 3. | ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา<br>(นางสาวกัลยาณี ดีประเสริฐวงศ์<br>นางปาริฉัตร จิตวัฒนกุล)                     | อนุกรรมการ       |
| 4. | ผู้แทนกรมการปกครอง กระทรวงมหาดไทย<br>(นายวีระวัฒน์ ชื่นวาริน<br>นายวิชิต ชาทไพสิฐ)<br>นายศิริศักดิ์ ศิริมังคะลา)   | อนุกรรมการ       |
| 5. | ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ<br>สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ<br>(นางสาวเมทนี สุคนธ์รักษ์)   | อนุกรรมการ       |
| 6. | ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย<br>(นายฐานิสร์ ดำรงค์วัฒนโกคิน<br>นางรุ่งทิพย์ ชวนชื่น)              | อนุกรรมการ       |
| 7. | ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>(นายธวัชชัย คักดีภู่อรัมย์<br>นางสาวสุวิชา เกษมสุวรรณ)           | อนุกรรมการ       |
| 8. | ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น<br>(นายประพันธ์ศักดิ์ ฉวีราช<br>นายคมกริช พิมพ์ภักดี<br>นายเสรี แข็งเอ) | อนุกรรมการ       |
| 9. | ผู้แทนสมาคมสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์มสุกรไทย<br>(นางอังศนา ฮ้อเจริญ)                                                  | อนุกรรมการ       |

- |     |                                                                                                                       |                               |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 10. | ผู้แทนสมาคมผู้เลี้ยงสุกรแห่งชาติ<br>(นายอริยพันธ์ รังสีเสริมสุข<br>นายประพันธ์ ตั้งจารุวัฒนชัย<br>นายวีระ ป้อมสุวรรณ) | อนุกรรมการ                    |
| 11. | ผู้แทนสมาคมสัตวบาลแห่งประเทศไทย<br>(นายศิษณ์ท์ พงษ์พิพัฒน์<br>นายสัจจา ระหว่างสุข)                                    | อนุกรรมการ                    |
| 12. | ผู้แทนสมาคมผู้ผลิตและแปรรูปสุกรเพื่อการส่งออก<br>(นายสุรศักดิ์ วิโรจนกุฎ<br>นายสังวิทา ภูไพรัชพงษ์)                   | อนุกรรมการ                    |
| 13. | ผู้แทนสภาหอการค้าไทย<br>(นายวิวัฒน์ งามดำรงค์<br>นายรัฐชัย นรินทร)                                                    | อนุกรรมการ                    |
| 14. | นางจุฑารัตน์ เศรษฐกุล                                                                                                 | อนุกรรมการ                    |
| 15. | นางนวลจันทร์ พารักษา                                                                                                  | อนุกรรมการ                    |
| 16. | นายเกรียงศักดิ์ แดงพรม                                                                                                | อนุกรรมการ                    |
| 17. | นายวิวัฒน์ สุทธิวงศ์                                                                                                  | อนุกรรมการ                    |
| 18. | นายสมภพ ฉัตรภรณ์                                                                                                      | อนุกรรมการ                    |
| 19. | ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ<br>สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ<br>(นางสาวตรุณี ทันทสุวรรณ)       | อนุกรรมการและเลขานุการ        |
| 20. | ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ<br>สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ<br>(นายสมเกียรติ ศรีพิสุทธิ)      | อนุกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร เป็นข้อกำหนดสำหรับการรับรองโรงฆ่าสุกร และยังใช้เป็นแนวทางในการนำไปปฏิบัติภายในสำหรับโรงฆ่าสุกร โดยครอบคลุมในทุกขั้นตอน ตั้งแต่รับสุกรมีชีวิตจากฟาร์มจนถึงสถานที่จำหน่าย เพื่อให้สามารถผลิตซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตที่ปลอดภัย มีคุณภาพเหมาะสมต่อการบริโภคทั้งภายในประเทศ และเพื่อการส่งออก

มาตรฐานนี้กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากเอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

FAO/WHO. 2005. Draft code of hygienic practice for meat, pp. 21–27. In: Report of the 11<sup>th</sup> Session of the Codex Committee on Meat Hygiene. 14–17 February 2005. ALINORM 05/28/16. New Zealand.

OIE. 2005. Guidelines for the slaughter of animals for human consumption. In: Report of the Meeting of the OIE Terrestrial Animal Health Standards Commission. 17–28 January 2005. Paris, France.

Silversides, D. and Jones, M. 1992. Small-Scale Poultry Processing Plants. FAO, Rome. 98 p.



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ  
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร  
พ.ศ. 2549

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ในการประชุมครั้งที่ 1/2549 เมื่อวันที่ 8 มิถุนายน 2549 มีมติเห็นชอบให้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงคุณภาพ การอำนวยความสะดวกทางการค้า และการคุ้มครองผู้บริโภค

ดังนั้น อาศัยอำนาจของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งแต่งตั้งโดยมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 19 พฤศจิกายน 2545 จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร ไว้เป็นมาตรฐานสมัครใจ ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ 10 สิงหาคม พ.ศ. 2549

(คุณหญิงสุตารัตน์ เกยุราพันธุ์)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ประธานคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

# มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

## การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

### 1. ขอบข่าย

1.1 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร กำหนดรายละเอียดที่สำคัญเกี่ยวกับ การขนส่งสุกรมีชีวิตจากฟาร์มเข้าโรงฆ่า การฆ่าสุกรแบบไม่ทรมาน การจัดการซากสุกร วิธีปฏิบัติในโรงฆ่าสุกรที่ถูกลักษณะ (good hygienic practice) ตลอดจนการขนส่งซากสุกร เนื้อสุกร และผลผลิตจากโรงฆ่าถึงสถานที่จำหน่าย

1.2 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ ใช้ประกอบกับ มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกอช. 9004) และ มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง เนื้อสุกร (มกอช. 6000)

### 2. นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ มีดังต่อไปนี้

2.1 สุกร (pig) หมายถึง สัตว์ในวงศ์ Suidae ที่เลี้ยงเพื่อการบริโภค

2.2 โรงฆ่าสุกร (pig abattoir) หมายถึง สถานที่หรืออาคารที่จัดตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อฆ่าสุกร และอาจรวมถึงการตัดแต่งซากสุกรเพื่อให้ได้เนื้อสุกรและผลผลิตเพื่อการบริโภค

2.3 ซากสุกร (pig carcass) หมายถึง ส่วนร่างกายทั้งหมดของสุกรที่ผ่านกระบวนการฆ่าแบบไม่ทรมานเพื่อใช้เป็นอาหารมนุษย์ โดยนำเลือดและเครื่องในออกแล้ว อาจแยกหัวออกหรือไม่ก็ได้

2.4 เนื้อสุกร (pork) หมายถึง ส่วนของซากสุกรที่มีความปลอดภัยและเหมาะสมในการบริโภค โดยมีกล้ามเนื้อโครงร่าง (skeletal muscle) เป็นส่วนใหญ่ อาจผ่านกระบวนการแช่เย็น แต่ไม่ผ่านกรรมวิธีเพื่อวัตถุประสงค์ในการถนอมอาหาร

2.5 ผลผลิต (products) หมายถึง ส่วนอื่นๆ ของสัตว์ที่ไม่ใช่เนื้อและยังไม่แปรรูป แต่ใช้เป็นอาหารของมนุษย์ เช่น เลือด สมอง ลิ้น กระเพาะ

2.6 หัวสุกร (pig head) หมายถึง หัวสุกรที่ตัดออกจากตัวสุกรที่เชือดแล้วตรงบริเวณกระดูกสันหลังส่วนคอข้อที่ 1



- 2.7 หนังสุกร (pig skin) หมายถึง หนังที่เลาะออกจากซากสุกรและผ่านกระบวนการชุบขน
- 2.8 เครื่องในขาว (white offal) หมายถึง หลอดอาหาร กระเพาะอาหาร ลำไส้ และอวัยวะสืบพันธุ์
- 2.9 เครื่องในแดง (red offal) หมายถึง หัวใจ ตับ ไต ม้าม หลอดลม และปอด
- 2.10 การทำให้สลบ (stunning) หมายถึง วิธีการที่ทำให้สัตว์สลบ และนานพอที่สัตว์จะไม่รู้สึกเจ็บปวดจนกระทั่งเลือดไหลออกหมด
- 2.11 การฆ่าแบบไม่ทรมาน (humane slaughtering) หมายถึง วิธีการทำให้สัตว์เสียชีวิตโดยไม่ทรมาน
- 2.12 การขนส่งสุกรมีชีวิต (transportation for pig) หมายถึง การเคลื่อนย้ายสุกร ด้วยพาหนะขนส่งที่เหมาะสมจากฟาร์มถึงโรงฆ่า
- 2.13 พาหนะขนส่งสุกรมีชีวิต (vehicle for pig) หมายถึง ยานพาหนะ เช่น รถบรรทุก รวมถึงส่วนพ่วงที่ใช้บรรทุกสุกร
- 2.14 การตัดแต่ง (cutting) หมายถึง การตัดแยกซากสัตว์ออกเป็นชิ้นส่วนตามที่ต้องการ
- 2.15 การขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต (transportation for pig carcass, pork and products) หมายถึง การเคลื่อนย้ายซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต ด้วยพาหนะขนส่งเฉพาะจากโรงฆ่าถึงสถานที่จำหน่าย
- 2.16 พาหนะขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต (vehicle for pig carcass, pork and products) หมายถึง ยานพาหนะที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ สำหรับใช้ในการขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต
- 2.17 ภาชนะบรรจุ (package) หมายถึง บรรจุภัณฑ์หรือภาชนะที่ใช้ในการบรรจุซากสัตว์ เนื้อสัตว์และผลผลิต
- 2.18 พนักงานตรวจโรคสัตว์ (official inspector) หมายถึง สัตวแพทย์หรือบุคคลอื่น ผู้ซึ่งอธิบดีหรือราชการส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งให้มีอำนาจหน้าที่ตรวจโรคซึ่งมีในสัตว์หรือเนื้อสัตว์ ตามพระราชบัญญัติว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์
- 2.19 พนักงานเจ้าหน้าที่ (competent person) หมายถึง ผู้ซึ่งรัฐมนตรี อธิบดี หรือราชการส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์
- 2.20 การตรวจพินิจ (visual inspection) หมายถึง การตรวจสอบลักษณะปรากฏภายนอกของสิ่งใดสิ่งหนึ่ง เช่น เนื้อ ผลผลิต สภาพแวดล้อมที่ปรากฏ โดยการตรวจด้วยตาเป็นหลัก แต่อาจใช้ประสาทสัมผัสอื่นประกอบ เช่น การสัมผัส การดมกลิ่น หรืออาจใช้เครื่องมือประกอบ เช่น แวนขยายช่วยในการตรวจสอบ ขึ้นกับปัจจัยคุณภาพที่ต้องการตรวจสอบ แล้วประเมินว่าลักษณะปรากฏหรือสภาพแวดล้อมที่ตรวจสอบสอดคล้องกับเกณฑ์ที่ใช้ในการตรวจหรือไม่อย่างไร ทั้งนี้รวมถึงการสังเกต หรือการสัมภาษณ์ การปฏิบัติงานหรือกระบวนการทำงานด้วย

2.21 การตรวจสัตว์ก่อนฆ่า (ante-mortem inspection) หมายถึง การตรวจสอบสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่าด้วยวิธีการใดๆ โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ เพื่อความปลอดภัยและเหมาะสมต่อผู้บริโภค

2.22 การตรวจสัตว์หลังฆ่า (post-mortem inspection) หมายถึง การตรวจสอบซากสัตว์และเครื่องในด้วยวิธีการใดๆ โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ เพื่อความปลอดภัยและเหมาะสมต่อผู้บริโภค

2.23 น้ำ และน้ำแข็ง (water and ice) หมายถึง น้ำ และน้ำแข็งที่มีคุณภาพตามมาตรฐาน เหมาะกับการบริโภค

### 3. เกณฑ์ที่กำหนดและวิธีตรวจประเมิน

เกณฑ์ที่กำหนดและวิธีตรวจประเมิน การปฏิบัติที่ดีที่สุดสำหรับโรงฆ่าสุกร ให้เป็นไปตามตารางที่ 1 และข้อ 3 ข้อกำหนดวิธีปฏิบัติ เกณฑ์ที่กำหนด และวิธีตรวจประเมิน ของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. 9004

ตารางที่ 1. เกณฑ์ที่กำหนดและวิธีตรวจประเมิน

รายการ	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
1. การขนส่งสุกรมีชีวิต	1.1 พาหนะขนส่งสุกรต้องแข็งแรงและมีพื้นที่ที่เหมาะสม 1.2 การขนส่งต้องได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ 1.3 ไม่ขนส่งสุกรป่วยหรือตั้งท้องรวมไปกับสุกรปกติ 1.4 สุกรต้องมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาฆ่าอย่างน้อย 2 ชั่วโมง และต้องไม่ให้สุกรอดอาหารเกิน 12 ชั่วโมงติดต่อกัน	ตรวจพินิจ และตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง
2. การรับสุกรมีชีวิต	2.1 ตรวจสอบสุขภาพสุกรก่อนฆ่า 2.2 คัดแยกสุกรป่วยหรือสงสัยว่าป่วยไว้ในคอกสุกรป่วย และฆ่าในห้องฉุกเฉินหลังจากฆ่าสุกรปกติแล้ว 2.3 ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกสุกรทุกครั้ง	ตรวจพินิจ และตรวจบันทึก
3. คอกพักสุกร	3.1 สามารถรองรับกับจำนวนสุกรที่เข้าฆ่า โดยมีพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 0.8 m <sup>2</sup> ต่อ 1 ตัว 3.2 วัสดุที่ใช้มีความแข็งแรง มีผิวเรียบไม่มีส่วนคมหรือแตก ไม่ก่อให้เกิดอันตรายกับสุกร และพื้นต้องไม่ลื่น 3.3 มีน้ำให้สุกรกินอย่างเพียงพอ 3.4 มีทางเดินต่อจากคอกมาเข้าห้องทำให้สลับ 3.5 ฉีดน้ำทำความสะอาดตัวสุกรทุกตัวก่อนสุกรเข้าห้องฆ่า 3.6 ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณคอกพักสุกรหลังต้อนสุกรเข้าฆ่าหมดแล้ว และมีน้ำใช้ล้างคอกอย่าง	ตรวจพินิจ

รายการ	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
	เพียงพอ	
4. การฆ่าสุกร	<p>4.1 ใช้วิธีฆ่าแบบไม่ทรมาณ</p> <p>4.2 ต้องทำให้สุกรสลบก่อนฆ่า</p> <p>4.3 สุกรต้องไม่สัมผัสพื้นห้องขณะฆ่า</p> <p>4.4 อุปกรณ์ที่ใช้แทงคอต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทุกครั้งหลังใช้งาน</p> <p>4.5 ปล่อยให้เลือดออกจากตัวสุกรอย่างสมบูรณ์นานไม่น้อยกว่า 4 นาที</p> <p>4.6 ล้างสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว</p> <p>4.7 ทำความสะอาดอุปกรณ์ และบริเวณปล่อยเลือดออก</p>	ตรวจพินิจ
5. การลวก ขูดขน และการดิงกิบ	<p>5.1 อุณหภูมิน้ำต้องไม่ต่ำกว่า 58 °C ระยะเวลาที่ใช้ลวกต้องสัมพันธ์กับอุณหภูมิของน้ำและขนาดของสุกร</p> <p>5.2 สุกรที่ถูกฆ่าแล้วต้องขูดขนออกหมด</p> <p>5.3 ดิงกิบขาหน้าและขาหลังสุกรที่ถูกฆ่าแล้วออกหมด</p> <p>5.4 ล้างสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว</p>	ตรวจพินิจ และตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง
6. การตัดหัว	6.1 ตัดที่ตำแหน่งหลังหูสุกรที่บริเวณหน้ากระดูกคอข้อที่ 1	ตรวจพินิจ
7. การแยกเครื่องในออก	<p>7.1 เครื่องในต้องแยกออกได้หมด และเครื่องในต้องไม่แตกปนเปื้อนซากสุกร</p> <p>7.2 มีการตรวจซากสุกรและเครื่องในเพื่อความปลอดภัยต่อผู้บริโภค</p>	ตรวจพินิจ และตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง
8. การผ่าซีกซากสุกร	8.1 ผ่าซีกซากสุกรโดยผ่ากึ่งกลางกระดูกสันหลัง และดิงเส้นไขสันหลังออก	ตรวจพินิจ
9. การทำความสะอาดซากสุกร	9.1 ล้างซากสุกรหลังขั้นตอนการนำเลือดออก การขูดขน การแยกเครื่องในออก และการผ่าซีก	ตรวจพินิจ
10. การลดอุณหภูมิซากสุกรหรือเนื้อสุกร	<p>10.1 ลดอุณหภูมิซากสุกรหรือเนื้อให้มีอุณหภูมิที่ศูนย์กลางซากสุกรหรือเนื้อไม่เกิน 7 °C ก่อนจำหน่ายหรือระหว่างการเก็บรักษาเพื่อรอจำหน่าย</p> <p>10.2 บันทึกลงอุณหภูมิซากสุกรหรือเนื้อ</p> <p>10.3 ภายในห้องเก็บซากสุกรหรือเนื้อต้องไม่มีหยดน้ำจากการควบแน่นของไอน้ำสัมผัสกับซาก</p>	ตรวจวัดอุณหภูมิและเอกสารที่เกี่ยวข้อง
11. การตัดแต่ง	<p>11.1 ทำความสะอาดอุปกรณ์ตัดแต่งเนื้อ</p> <p>11.2 บริเวณที่ตัดแต่งต้องกั้นแยกจากพื้นที่ผลิตอื่น ๆ</p>	ตรวจพินิจ

รายการ	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
	และควบคุมการเข้าออกของผู้ปฏิบัติงานในห้องตัดแต่งอย่างเข้มงวด	
12. การบรรจุ	12.1 ภาชนะบรรจุต้องทนทานและปลอดภัยในการใช้บรรจุอาหาร และทนทานต่อการขนส่ง 12.2 มีฉลากกำกับ และข้อความที่ระบุบนฉลากต้องอ่านได้ชัดเจน และมีข้อความตามภาคผนวก ก.12.3 12.3 บริเวณที่บรรจุลงภาชนะเฉพาะที่ทำจากวัสดุที่ไม่สามารถล้างทำความสะอาดได้ ต้องกั้นแยกจากพื้นที่ผลิตอื่นๆ	ตรวจพินิจ
13. ขั้นตอนการปฏิบัติภายในโรงฆ่า	13.1 เป็นไปตามลำดับที่เหมาะสม และป้องกันการปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์ได้	ตรวจขั้นตอนการปฏิบัติ
14. การขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต	14.1 พาหนะที่ใช้ในการขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อ ให้มีอุณหภูมิไม่เกิน 7 °C ตลอดเวลา 14.2 ห้ามขนส่งโดยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งสุกรมีชีวิต 14.3 รถบรรทุกหรือตู้เก็บจะต้องล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังจากการขนส่ง	ตรวจพินิจ และตรวจวัดอุณหภูมิ
15. หลักสุขาภิบาลทั่วไป	15.1 จัดให้มีสุขลักษณะในการผลิต ตามภาคผนวก ข.1 15.2 จัดให้มีสุขอนามัยส่วนบุคคล ตามภาคผนวก ข.2	ตรวจพินิจและตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง
16. การบำบัดน้ำเสีย	16.1 มีระบบบำบัดน้ำเสียเพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้ง โดยให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	ตรวจพินิจ

#### 4. คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกรให้เป็นไปตามคำแนะนำในภาคผนวก ก เพื่อใช้แนะนำผู้ประกอบการ เพื่อให้ได้ซากสุกร เนื้อสุกร และผลผลิตจากสุกรที่ปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค โดยมีสุขลักษณะในการผลิตและสุขอนามัยส่วนบุคคลตามภาคผนวก ข ขั้นตอนการปฏิบัติในโรงฆ่าสุกรตามภาคผนวก ค และอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องมีในโรงฆ่าสุกรตามภาคผนวก ง



## ก.2. การรับสุกรมีชีวิต (reception of pig)

- ก.2.1 เมื่อสุกรถึงโรงฆ่า ให้มีเจ้าหน้าที่ตรวจความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมาย
- ก.2.2 ควรมีทางเชื่อมระหว่างพาหนะกับคอกพัก
- ก.2.3 ชั่งน้ำหนักและตรวจนับจำนวนสุกร
- ก.2.4 ตรวจสอบสุขภาพสุกรก่อนฆ่า โดยตรวจสอบสุขภาพและความผิดปกติ เช่น การหายใจ การเคลื่อนไหว และบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจสอบสุขภาพสุกรก่อนฆ่า ณ คอกพักสุกร โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์
- ก.2.5 ในกรณีที่พบสุกรป่วยหรือสงสัยว่าป่วยให้แยกกักไว้ในคอกสุกรป่วย และฆ่าในห้องฉุกเฉินหลังเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าสุกรปกติแล้ว หากพบโรคติดต่อให้นำไปเผาในเตา (incinerator) หรือฝังเพื่อทำลาย และแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบ
- ก.2.6 ฉีดพ่นน้ำให้สุกรเพื่อผ่อนคลายความเครียดจากการเดินทาง
- ก.2.7 กรณีพบสุกรที่ได้รับบาดเจ็บรุนแรง เพื่อไม่ให้สุกรได้รับความทรมานจะต้องฆ่าสุกรนั้นอย่างไม่ทรมานในห้องฉุกเฉินโดยทันที
- ก.2.8 ภายหลังจากสุกรลงจากพาหนะหมดแล้ว ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรจุสุกรทุกครั้งหลังการขนส่ง

## ก.3. คอกพักสุกร (lairage/resting pen)

- ก.3.1 คอกพักสุกร ควรมีผนังคอนกรีตหรือกั้นด้วยท่อโลหะเหล็ก ต้องมีผิวเรียบไม่มีส่วนปลายที่คมหรือแตก โดยสูงจากพื้นประมาณ 90 cm พื้นต้องไม่ลื่น และเอียงเล็กน้อย
- ก.3.2 มีช่องทางเดินต่อจากคอกพักมาเข้าห้องฆ่า และช่องทางเดินควรแคบพอประมาณเพื่อไม่ให้สุกรหันหลังกลับ (ทั้งนี้ขึ้นกับพันธุ์และขนาดของสุกร)
- ก.3.3 นำสุกรเข้าคอกพักรอฆ่าตามลำดับที่กำหนด
- ก.3.4 ภายในคอกพักต้องมีน้ำให้สุกรกินตลอดเวลา และความหนาแน่นของสุกรในคอกพักมีพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 0.8 m<sup>2</sup> ต่อ 1 ตัว
- ก.3.5 ฉีดน้ำทำความสะอาดตัวสุกรทุกตัวก่อนสุกรเข้าห้องฆ่า
- ก.3.6 ไล่สุกรเข้าช่องบังคับสู่ห้องทำให้สุกรสลบ โดยมีประตูเปิดปิดเพื่อป้องกันไม่ให้สุกรถอยหลังออกจากช่องบังคับ
- ก.3.7 ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณคอกพักสุกร ได้แก่ ลานรับสุกร คอกพักสุกร และวางระบายน้ำ ภายหลังต้อนสุกรเข้าฆ่าหมดแล้ว

#### ก.4. การฆ่าสุกร (slaughter)

##### ก.4.1 วิธีการทำให้สุกรสลบ (stunning)

วิธีที่ใช้ฆ่าสุกรต้องเป็นวิธีฆ่าแบบไม่ทรมาน โดยต้องทำให้สุกรสลบก่อนถึงขั้นตอนนำเลือดออกสมบูรณ์ ทั้งนี้ต้องตรวจสอบเครื่องมือหรือห้องทำให้สลบว่า สามารถทำงานได้อย่างสมบูรณ์ก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง การทำสุกรให้สลบมี 4 วิธี คือ

##### ก.4.1.1 การใช้กระแสไฟฟ้า (electrical stunning)

ก.4.1.2 การใช้ปืน ซึ่งมี 2 แบบ คือ ปืนที่ไม่ใช้กระสุนแต่เป็นแท่งเหล็ก (penetrating captive bolt pistol) และปืนที่ไม่มีกระสุนแต่ใช้ความดัน (percussive captive bolt pistol)

##### ก.4.1.3 การใช้ก๊าซ เช่น คาร์บอนไดออกไซด์ อาร์กอน

ก.4.1.4 วิธีอื่นๆ ที่พนักงานเจ้าหน้าที่เห็นว่าเหมาะสมและเป็นที่ยอมรับกันทั่วไป

##### ก.4.2 การแทงคอ (sticking)

ก.4.2.1 การแทงคอปล่อยให้เลือดออก จะต้องแทงคอโดยเร็วที่สุดหลังจากสุกรสลบ โดยแขวนสุกรหรือให้สุกรนอนบนแคร่ขณะแทงคอ แล้วใช้มีดสำหรับแทงคอโดยเฉพาะ

ก.4.2.2 การเปิดแผลแทงคอจะเปิดประมาณ 5 cm ถึง 8 cm การแทงคอต้องแทงลึก เพียงเพื่อให้เส้นเลือดดำและแดงเส้นใหญ่ที่คอขาด หากแทงลึกเกินไปจนปลายมีดทะลุถึงช่องอก จะทำให้เลือดคั่งในช่องอกและเนื้อส่วนที่ติดกระดูกสันหลังด้านใน

ก.4.2.3 มีดที่ใช้แทงคอต้องทำความสะอาด และฆ่าเชื้อด้วยน้ำร้อนที่มีอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 82 °C ทุกครั้งหลังใช้งาน

ก.4.2.4 หลังการแทงคอแล้ว ควรปล่อยให้เลือดออกจากสุกรนานไม่น้อยกว่า 4 นาที เพื่อให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์ ในกรณีที่เป็นเลือดสำหรับการบริโภคต้องใช้ภาชนะสะอาดรองรับเลือด

ก.4.2.5 ล้างทำความสะอาดสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว

ก.4.2.6 ล้างทำความสะอาดมีด อุปกรณ์ และบริเวณปล่อยเลือดออก ได้แก่ ถาดรองเลือด ผนังห้อง และพื้นห้อง ภายหลังเสร็จงานแล้วทุกครั้ง

#### ก.5. การลวก ขูดขน และการดึงกีบ (scalding, dehairing and toenails removal)

ก.5.1 ลวกสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว ในบ่อลวกที่มีน้ำร้อนหรือใช้น้ำร้อนฉีดพ่น อุณหภูมิน้ำไม่ต่ำกว่า 58 °C ทั้งนี้ระยะเวลาที่ใช้ในการลวกต้องสัมพันธ์กับอุณหภูมิของน้ำและขนาดของสุกร

ก.5.2 ลำเลียงสุกรที่ถูกฆ่าแล้วออกจากบ่อลวก สูกระบวนการขูดขน โดยไม่ให้สัมผัสพื้น

ก.5.3 ในกรณีที่ใช้ระบบแขวนในการลำเลียงสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว ให้แขวนโดยใช้เหล็กถ่างขา (gambrel) หรือตะขอเกี่ยวเอ็นร้อยหวาย

ก.5.4 ต้องล้างทำความสะอาดบริเวณลากและชุดขน รวมทั้งอุปกรณ์ เช่น ถังลาก เครื่องชุดขน ถาดรองรับขนจากเครื่องชุดขน ภายหลังเสร็จงาน

ก.5.5 ดึงกีบสุกรที่ถูกฆ่าแล้วทั้งขาหน้าและขาหลังออก

ก.5.6 ในกรณีที่มีการเผาขนอ่อน ให้ลำเลียงสุกรที่ถูกฆ่าแล้วเข้าสู่บริเวณเผาขน ในขั้นตอนนี้ขนอ่อนจะต้องถูกเผาหมด ใช้มีดชุดขนที่เหลือ

ก.5.7 ล้างสุกรที่ถูกฆ่าแล้วด้วยน้ำจืดสะอาด ก่อนแยกเครื่องในออก

## ก.6. การตัดหัว (head removal)

ก.6.1 ใช้มีดตัดหัวสุกรบริเวณกระดูกส่วนคอข้อที่ 1 ที่บริเวณรอยคอดของคอ (Natural seam)

ก.6.2 ให้อ่างหัวในภาชนะและทำเครื่องหมายให้ตรงกับตัวสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว

ก.6.3 ในกรณีที่หัวห้อยติดไปกับสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว ให้แยกหัวออกหลังขั้นตอนการตรวจซากสุกรและเครื่องในเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค (post-mortem inspection)

## ก.7. การแยกเครื่องในออก (eviscerating)

ก.7.1 ใช้มีดตัดหนังและคว้านรอบทวารหนัก (bung) ถ้าเป็นสุกรเพศผู้ให้แยกอวัยวะเพศผู้และถุงหุ้มลึงค์ออก เริ่มต้นด้วยการตัดแยกส่วนทวาร (รวมอวัยวะเพศผู้ ถ้ามี) ออกจากสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว

ก.7.2 กรณีใช้มีดเปิดช่องท้อง ต้องเปิดลงมาถึงหน้าอก และดึงเครื่องในขาออกโดยเครื่องในขาไม่ต้องไม่แตกปนเปื้อนตัวสุกร แล้ววางเครื่องในใส่ถาดหรือทำเครื่องหมายให้ตรงกับตัวสุกร

ก.7.3 ใช้มีดเปิดช่องอก และดึงเครื่องในแดงออก แขนหรือทำเครื่องหมายเครื่องในแดงให้ตรงกับตัวสุกร

ก.7.4 พนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจเนื้อและผลผลิต และบันทึกผลในรายงาน สำหรับซากสุกรและผลผลิตคัดออกให้อยู่ในอำนาจของพนักงานเจ้าหน้าที่

ก.7.5 ล้างเครื่องในด้วยน้ำจืดสะอาด

ก.7.6 ล้างทำความสะอาดบริเวณห้องนำเครื่องในออก



### ก.8. การผ่าซีก (carcass splitting)

- ก.8.1 ให้ใช้มีดหรือเลื่อยผ่าครึ่งซากสุกรที่นำเครื่องในออกแล้ว โดยผ่ากึ่งกลางกระดูกสันหลังลงมา เป็นเส้นตรงถึงกระดูกคอ
- ก.8.2 ดึงเส้นไขสันหลังออกจากซากสุกรผ่าซีก ตัดแต่ง และฉีดล้างซากสุกรผ่าซีกให้สะอาดด้วยน้ำ
- ก.8.3 ชั่งน้ำหนักและแบ่งชั้นคุณภาพซากสุกรผ่าซีกและเนื้อสุกร และบันทึกน้ำหนักลงในแบบบันทึก
- ก.8.4 ล้างทำความสะอาดบริเวณผ่าซีกซากสุกร

### ก.9. การทำความสะอาดซากสุกร (carcass washing)

ล้างซากสุกรครั้งสุดท้ายทั้งด้านนอกและด้านใน ด้วยน้ำจนสะอาด

### ก.10. การลดอุณหภูมิซากสุกร (chilling)

- ก.10.1 หลังล้างซากสุกรด้วยน้ำแล้ว ให้นำซากสุกรเข้าสู่ห้องเย็นเพื่อลดอุณหภูมิซากสุกรให้มีอุณหภูมิ ศูนย์กลางไม่เกิน 7 °C ภายในเวลา 24 ชั่วโมง
- ก.10.2 จัดเรียงซากสุกรไว้ให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง โดยจัดเรียงตามระบบเพื่อให้ซากสุกรที่เข้าแช่ ก่อน นำออกก่อน
- ก.10.3 พนักงานต้องตรวจสอบการจับเก็บซากสุกรในห้องนี้ตลอดเวลา พร้อมทั้งตรวจสอบอุณหภูมิซากสุกรและอุณหภูมิห้อง แล้วจดบันทึกในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิ
- ก.10.4 ต้องควบคุมการเข้าออกของพนักงานในห้องนี้อย่างเข้มงวด ห้ามมิให้ผู้ไม่เกี่ยวข้องเข้าไปในห้อง เย็นโดยเด็ดขาด
- ก.10.5 ห้องเย็นต้องสะอาด ไม่มีเศษของซากสุกรตกหล่นตามพื้นห้องและไม่มีน้ำขัง
- ก.10.6 ภายหลังจากนำซากสุกรออกจากห้องหมดแล้ว ต้องทำความสะอาดห้องทันที

### ก.11. การตัดแต่ง (cutting)

- ก.11.1 มีดและเครื่องมือที่ใช้ในการตัดแต่งต้องสะอาด
- ก.11.2 การตัดแต่งซากสุกรต้องกระทำด้วยความรวดเร็ว เพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์
- ก.11.3 สายพานลำเลียงซากสุกร สายพานลำเลียงชิ้นส่วน และถาดเลื่อนต้องสะอาด ไม่มีน้ำเลือดเจ็มนอง ถ้ามีน้ำเลือดให้ล้างออกด้วยน้ำสะอาด และปาดน้ำให้แห้งทันทีโดยใช้ใบปาดน้ำ ห้ามใช้ฟองน้ำเช็ดเด็ดขาด
- ก.11.4 ในระหว่างการตัดแต่ง ต้องไม่มีเนื้อกองบนสายพานมากจนเกินไป

ก.11.5 พนักงานต้องล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอทุกคน

ก.11.6 ควบคุมการเข้าออกของพนักงานในห้องตัดแต่งอย่างเข้มงวด ห้ามผู้ไม่เกี่ยวข้องเข้าไปในพื้นที่ตัดแต่งนี้โดยเด็ดขาด

ก.11.7 การแบ่งชั้นคุณภาพของเนื้อสุกร ให้เป็นไปตาม มกอช. 6000

## ก.12. การบรรจุ (packaging)

ก.12.1 ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพมาตรฐานซึ่งออกตามความกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ก.12.2 ภาชนะบรรจุต้องมีความทนทานต่อการขนส่ง

ก.12.3 ให้แสดงเครื่องหมายฉลากบนภาชนะบรรจุ ฉลากที่ใช้กำกับทุกหน่วยอย่างน้อยต้องมีข้อความที่อ่านได้ชัดเจนไม่ลอกหลุด และแสดงรายละเอียดต่อไปนี้

1. ประเภทของ ซากสุกร เนื้อสุกรหรือผลผลิต
2. น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม
3. วัน เดือน ปี ที่ผลิต (วันที่ฆ่า) และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน
4. ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา
5. ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย หรือเครื่องหมายการค้า และสถานที่ตั้ง

ก.12.4 ในกรณีที่ใช้ภาชนะบรรจุทำจากวัสดุที่ล้างทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องกันแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่น ๆ และออกแบบให้สามารถป้องกันฝุ่น แมลง และหนูได้

## ก.13. การเก็บในห้องแช่เย็น (chill storage)

ก.13.1 ซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตให้เก็บในห้องแช่เย็น ซึ่งควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางไม่เกิน 7 °C และจัดเรียงให้อากาศไหลเวียนอย่างทั่วถึง

ก.13.2 ภายในห้องแช่เย็นต้องควบคุมไม่ให้เกิดหยดน้ำจากการควบแน่นของไอน้ำ (water condensate) สัมผัสกับซาก

ก.13.3 ตรวจสอบการจัดเก็บซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตในห้องนี้ให้เป็นระเบียบอยู่ตลอดเวลา พร้อมทั้งตรวจอุณหภูมิห้อง อุณหภูมิของซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต และบันทึกไว้

ก.13.4 รักษาความสะอาดภายในห้องแช่เย็นอย่างสม่ำเสมอ

ก.13.5 ต้องมีอุปกรณ์เปิดประตูจากภายใน และมีสัญญาณแจ้งภัยจากด้านใน

#### **ก.14. การขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต (transportation for pig carcass, pork and products)**

ก.14.1 พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน 7°C ตลอดเวลา

ก.14.2 การเคลื่อนย้ายซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตเพื่อการขนส่ง ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ส่วนของซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นส่วนของเนื้อสุกรต้องป้องกันมิให้ฉีกขาดเสียหาย

ก.14.3 ประตูลงรถบรรทุกหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นให้ใส่กุญแจ หรือมัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดขณะขนส่ง

ก.14.4 ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งสุกรมีชีวิต

ก.14.5 พาหนะขนส่งหรือตู้เก็บจะต้องล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังจากการขนส่ง

#### **ก.15. การบำบัดน้ำเสีย (waste water treatment)**

ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้ง โดยให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

## ภาคผนวก ข

### หลักสุขาภิบาล

#### ข.1. สุขลักษณะในการผลิต (hygienic operation)

ข.1.1 ต้องควบคุมกระบวนการผลิตภายในโรงฆ่า โดยให้เป็นไปตามขั้นตอนการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกรตามภาคผนวก ค

ข.1.2 ตรวจสอบความสะอาดก่อนผลิตและบันทึกในรายงาน

ข.1.3 ต้องจัดการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะ ทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ

ข.1.4 จัดการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิต ด้วยวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับอาหาร

ข.1.5 ให้มีสถานที่สำหรับล้างมืออย่างเพียงพอ

ข.1.6 ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ควรมีพื้นที่เพียงพอ เป็นสัดส่วนกับจำนวนภาชนะและอุปกรณ์ที่ทำความสะอาด อาจจัดอยู่บริเวณด้านใดด้านหนึ่งของโรงงานโดยเฉพาะ

ข.1.7 อ่างที่ใช้ในการล้างภาชนะและอุปกรณ์ ควรมีขนาดเพียงพอที่จะนำภาชนะและอุปกรณ์ต่าง ๆ ลงไปล้างได้

ข.1.8 มีสถานที่จัดเก็บวัสดุ ภาชนะ อุปกรณ์ หรือสารเคมีต่างๆ และต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนหรือเป็นแหล่งทำให้เกิดการปนเปื้อน

ข.1.9 สถานที่จัดเก็บวัสดุและอุปกรณ์ เช่น วัสดุบรรจุหีบห่อ เครื่องปรุงอาหาร เสื้อผ้าพนักงาน น้ำยาทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้อ ควรมีการกั้นแยกระหว่างวัสดุและอุปกรณ์ และใส่กุญแจได้

ข.1.10 ต้องเก็บแยกสารเคมีออกจากบริเวณผลิต และมีป้ายแสดงไว้อย่างชัดเจน

ข.1.11 จัดถังขยะพร้อมฝาปิดไว้ประจำที่ และให้ชนขยะทิ้งในช่วงเวลาหลังเลิกงานแต่ละช่วง ห้ามชนขยะในขณะผลิต เพราะจะทำให้เกิดการปนเปื้อนได้

ข.1.12 ให้ล้างทำความสะอาดโรงงานรวมทั้งอุปกรณ์ที่ติดตั้ง ในเวลา ก่อนการผลิต ระหว่างพัก และ หลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิตครั้งสุดท้ายต้องล้างให้สะอาด มิให้มีเศษเนื้อตกค้าง ข้ามคืนโดยเด็ดขาด เมื่อล้างสะอาดแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้งหนึ่ง

### ข.1. สุขลักษณะส่วนบุคคล (personal hygiene)

ข.2.1 พนักงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

ข.2.2 เล็บมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจาก ใช้ห้องสุขา

ข.2.3 ในระหว่างการปฏิบัติงาน ทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อคลุม สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกที่สามารถคลุมเก็บผมได้มิดชิด มีผ้าปิดปาก พร้อมทั้งสวมรองเท้าบูทที่สะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว

ข.2.4 ห้ามนำสมบัติส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตเนื้อสุกรโดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่ โรงงานจัดไว้ให้

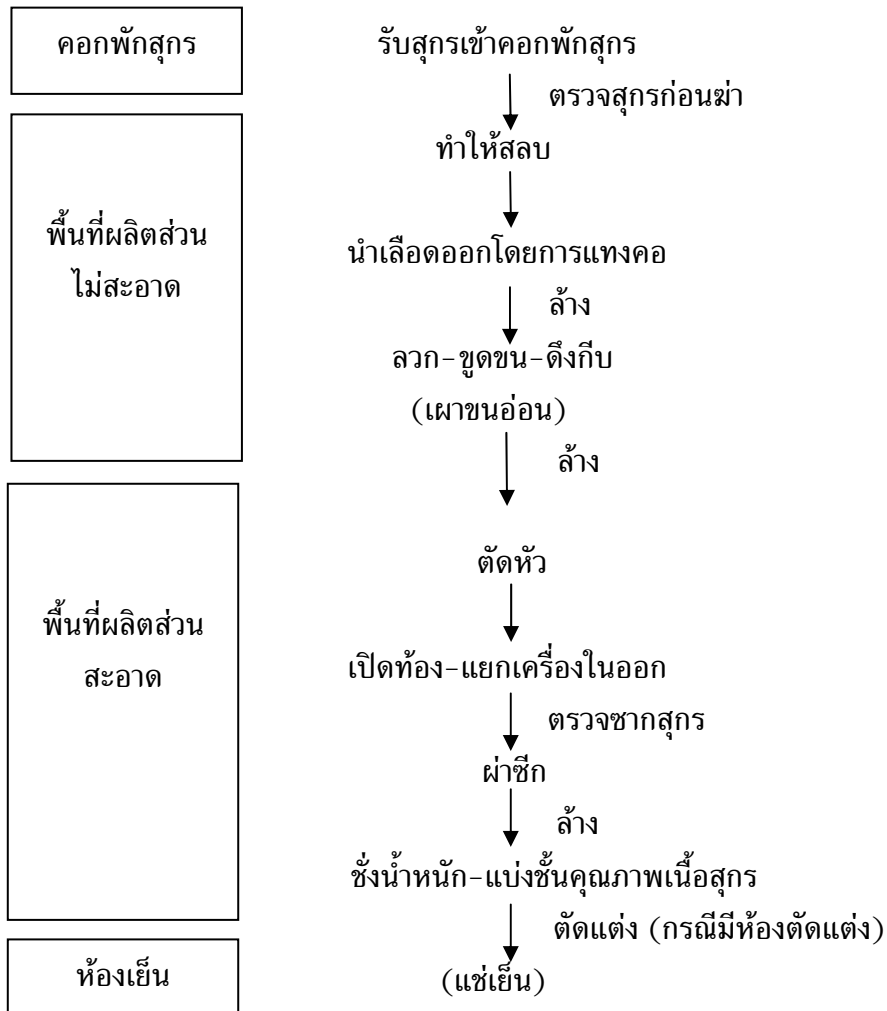
ข.2.5 เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่าง ๆ ต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ

ข.2.6 พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด

ข.2.7 ห้ามสูบบุหรี่ รับประทานอาหารหรือของขบเคี้ยวใดๆ รวมทั้งการถ่มน้ำลายในห้องปฏิบัติงาน

## ภาคผนวก ค

### แผนผังขั้นตอนการปฏิบัติที่ดีที่สุดสำหรับโรงฆ่าสุกร



รูปที่ ค1 ขั้นตอนการปฏิบัติ

หมายเหตุ ข้อความในวงเล็บ หมายถึง ขั้นตอนที่อาจยกเว้นได้ ในกรณีที่จำเป็นหรือเห็นว่าเหมาะสม

## ภาคผนวก ง

### อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องมีในโรงฆ่าสุกร

อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องมีในโรงฆ่าสุกร ประกอบด้วย

- ง.1. เครื่องมือทำสลบ
- ง.2. มีดแทงคอ มีดเปิดช่องอกและช่องท้อง และมีดตัดแต่งเนื้อ
- ง.3. อุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (knife sterilizer)
- ง.4. อุปกรณ์ลับมีด
- ง.5. ถังหรือเครื่องลวกสุกรที่ฆ่าแล้ว
- ง.6. อุปกรณ์ขูดขน
- ง.7. อุปกรณ์ดึงกีบ (toenail puller)
- ง.8. ถาดใส่เครื่องใน
- ง.9. อุปกรณ์แบ่งซีก อาจเป็นเลื่อยมือหรือเลื่อยไฟฟ้า หรือมีดสับกระดูก
- ง.10. อุปกรณ์แขวนเนื้อและผลผลิต (meat tree or hook) หรือ โต๊ะ
- ง.11. อุปกรณ์เคลื่อนย้ายซากสุกร เช่น แคร่ สายพานลำเลียง เป็นต้น
- ง.12. อุปกรณ์ทำความสะอาด เช่น ห้องเย็น ตู้เย็น ถังน้ำแข็ง
- ง.13. เครื่องชั่งสุกรมีชีวิต และเครื่องชั่งซากสุกร เนื้อสุกร และผลผลิต
- ง.14. เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวก ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท
- ง.15. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ทำความสะอาด

## ภาคผนวก จ

### หน่วย

หน่วยและสัญลักษณ์ที่ใช้ในมาตรฐานฯ นี้ และหน่วยที่ SI (International System of Units หรือ *Le Système International d' Unités*) ยอมรับให้ใช้ได้ มีดังนี้

ปริมาณ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย SI
ความยาว	เซนติเมตร (centimeter)	cm
	เมตร (meter)	m
พื้นที่	ตารางเมตร (square meter)	m <sup>2</sup>
อุณหภูมิ	องศาเซลเซียส (degree Celsius)	°C